●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●● ● Hauptgericht

Geschmorte Rinderbacken mit **Brombeer Balsamico Chutney**

Für 6 Personen
ca. 1,2 kg Rinderbacken (küchenfertig beim Fleischer vorbestellen)
2 mittelgrosse Möhren
150 g Knollensellerie
2 Petersilienwurzeln
3 Zwiebeln
2 EL Öl zum Anbraten
250 ml trockener Rotwein
8 schwarze Pfefferkörner
5 Pimentkörner, 1 TL Korianderkörner
2 Lorbeerblätter
400 ml Rinderfond
2-3 TL alter Balsamico
2 Gläser BrombeerBalsamicoChutney

Möhren, Sellerie und Petersilienwurzeln putzen, in kleine Stücke schneiden. Zwiebeln abziehen, würfeln. Backofen auf 150 Grad vorheizen.
Fleisch abspülen und gut trockentupfen. Rinderbacken in einem Bräter bei starker Hitze rundherum kräftig in heissem Öl anbraten, herausnehmen. Zwiebeln, Möhren, Sellerie und Petersilienwurzel hinzugeben, bei mittlerer Hitze 6-8 Min. anbraten. Mit Rotwein ablöschen.
Pfeffer-, Piment-und Korianderkörner in ein Tee- Ei geben. Mit den Rinderbacken, Lorbeerblättern, Rinderfond und 200 ml Wasser in den Bräter geben. Abgedeckt im Ofen ca. 2,5 Stunden garen. Dabei das Fleisch zwischendurch immer wieder mal wenden und mit Bratenfond begiessen. Fleisch aus der Sauce nehmen, abgedeckt im Backofen warmhalten. Sauce auf dem Herd sämig einkochen. Gwürze herausnehmen, Sauce mit Salz, Pfeffer und Balsamico abschmecken. Dazu selbstgemachtes Kartoffelpürree reichen und mit erwärmten BrombeerBalsamicChutney servieren. Wenn Sie Salat anbieten möchten, empfehle ich einen herben Radiccio und Eichblattsalat mit einer kräftigen Vinaigrette, ein paar gerösteten Walnusskernen und einiger Orangenfilets. Dazu passt ein weicher Rotwein, z,B. ein Barolo!

●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●●